



## Jednoduchý pečený bůček

### Ingredience

- 500 g libový bůček
- 1 lžička hrubozrnná sůl
- 1 špetka černý pepř
- 1 lžička MAGGI Tekuté koření

### Postup

1. Bůček z obou stran osolte, opeřete, posypejte pálivou paprikou a pokapejte MAGGI Tekutým kořením. Přikryjte jej a uložte na noc do ledničky.
2. Troubu rozehejte na 230 °C. Pečte bůček půl hodiny a pak snižte teplotu na 130 °C a pečte při ní 1,5 hodiny, dokud bůček nebude měkký a narůžovělý.
3. Vyjměte jej z trouby a nechejte vychladnout. Až vychladne, zabalte jej do fólie a na několik hodin uložte do ledničky.
4. Bůček chutná jako uzenina, bude také znamenitý, když jej usmažíte dokřupava na nevelkém množství oleje.

🕒 375 Méně

⊕ 6

Sacharidy	0.13 G
Energie	267.29 kcal
Tuky	12.42 G
Protein	22.55 G